SALADA DE FRANGO "FRITA"
Rendimento: 5 porções

Ingredientes
400 g de peito de frango
1 pacote de salada de alface
1 pepino médio com casca
1 pimentão verde, cortado em quatro no sentido do comprimento
10 rabanetes
1 maço de cebolinha verde
2 tomates cortados ao meio
Molho de salada de sua preferência

Modo de Preparo

Usando o adaptador para fatiar (10), colocar o pepino no lado maior no bocal (08) e fatiá-lo. Colocar 2/4 do pimentão verde por vez no bocal (08) e fatiar. Colocar cinco rabanetes por vez no bocal (08) e fatiar. Colocar o maço de cebolinhas no bocal (08) e fatiar. Colocar os dois tomates no bocal (08) e fatiar.

Cobrir com o peito de frango e servir com o molho de sua preferência.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do Multi Processador de Alimentos Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções e guardar para eventuais consultas.

⚠ Antes de ligar o seu Multi Processador de Alimentos verificar se a voltagem da rede elétrica é a mesma do aparelho.

CUIDADOS

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico (05), no plugue (06) ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•Para evitar risco de choque elétrico, não colocar o cordão elétrico (05), o plugue (06) nem o aparelho dentro de água ou de outro líquido.

•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.

•Desconectar o plugue (06) da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças, ou antes de limpá-lo.

•Evitar o contato com peças em movimento. Manter as mãos afastadas das aberturas de descarga.

•Não deixar o cordão elétrico (05) pender de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies quentes.

•Nunca empurrar os alimentos contra os discos ou lâminas com as mãos. Sempre utilizar o pilão (07).

•As lâminas são afiadas. Manuseá-las com cuidado.

•Para reduzir o risco de acidentes e problemas com o produto, manter as mãos e utensílios afastados dos discos ou lâminas em movimento, enquanto estiver processando os alimentos.

•Para reduzir o risco de ferimentos, encaixar primeiro a jarra (13) na haste (12) antes de colocar o conjunto de lâminas (02) ou adaptadores (09,10) no suporte dos discos.

•Certificar-se de que a tampa (01) esteja seguramente travada em seu local, antes de operar o aparelho (maiores detalhes página 6 - Figura 5).

•Não tentar anular o mecanismo de trava da tampa.

•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de perder a garantia.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

PRECAUÇÕES ADICIONAIS IMPORTANTES

•Não deixar este aparelho em funcionamento sem que ninguém esteja por perto durante o uso.

•Se este aparelho apresentar mau funcionamento durante o uso, desligar imediatamente e desconectá-lo da tomada. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.

•Se o aparelho cair dentro d'água, ou acidentalmente ficar imerso na água, desligar imediatamente da tomada. Não tentar tocá-lo dentro da água. Não utilizar o aparelho depois que ele tiver caído dentro d'água ou imerso nela.

•Para evitar acidentes, nunca utilizar este aparelho em uma posição instável.

•Não utilizar este aparelho para outro fim que não aquele para o qual foi projetado.

BRUSCHETTA

Rendimento: 4 xícaras

Ingredientes

3 xícaras de tomates, cortados em 4 e sem sementes
½ cebola média, cortada em cubos de 2 cm
3 dentes grandes de alho, cortados em 3 pedaços cada
16 folhas frescas de manjericão
2 colheres de (sopa) de azeite de oliva
1 colher de (chá) de vinagre de vinho tinto
½ colher de (chá) de sal
½ colher de pimenta-do-reino

Modo de Preparo

Usando o conjunto de lâminas para picar (02), colocar as cebolas, o alho, o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta na jarra (13) do processador. Picar grosseiramente. Usando o bocal (08), acrescentar os tomates, um por vez. Acrescentar o manjericão e picar grosseiramente. Retirar da jarra (13) e servir sobre pão quente torrado.

PÃO TORRADO PARA BRUSCHETTA

Ingredientes

1 baguete de pão francês ou um pão italiano com casca, cortados diagonalmente em fatias de 1 cm.
2 colheres de (chá) de sal de alho
½ xícara de azeite de oliva

Modo de Preparo

Misturar o azeite e o sal de alho. Passar nos dois lados das fatias de pão. Tostar ligeiramente ambos os lados do pão. Cobrir o pão quente com a Bruschetta e servir.

ALMÔNDEGAS
Rendimento: 4 porções

Ingredientes
½ kg de carne para cozido
1 fatia de pão
1 cebola pequena
1 ovo
½ colher (chá) de tomilho seco
1 dente de alho
Sal e pimenta-do-reino a gosto
½ xícara de farinha de trigo
Temperatura: média Tempo: 20 a 30 minutos

Modo de Preparo
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), colocar na jarra (13) todos os ingredientes, exceto a farinha, na ordem indicada, e picá-los, até que a carne esteja moída e os ingredientes bem misturados.

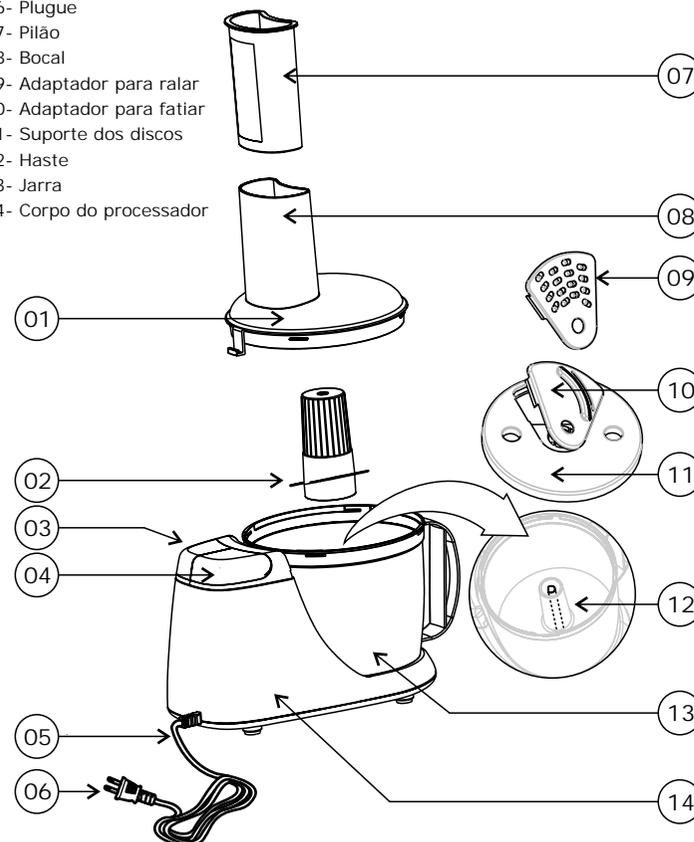
Moldar almôndegas de 5 cm e cobri-las com a farinha. Colocar óleo na frigideira e fritar as almôndegas como indicado.

SALSA FRESCA
Rendimento: 5 xícaras

Ingredientes
4 xícaras de tomates, cortados em 4 e sem sementes
2 pimentões picantes sem sementes
1 cebola grande, cortada em cubos de 2 cm
1 colher de (sopa) de vinagre de maçã
1 colher de (chá) de sal
1 colher de (chá) de pimenta-do-reino
¼ de xícara de coentro

Modo de Preparo
Usando o conjunto de lâminas para picar (02) e o bocal (08), colocar as cebolas, os tomates e os pimentões, e picá-los. Acrescentar o sal, a pimenta, o vinagre e o coentro até que estejam todos bem picados. Retirar da jarra (13). Cobrir e levar ao refrigerador por 2 horas para acentuar o sabor.

COMPONENTES

01- Tampa
02- Conjunto de lâminas para picar
03- Botão Desliga/Pulsar
04- Botão Liga
05- Cordão elétrico
06- Plugue
07- Pilão
08- Bocal
09- Adaptador para ralar
10- Adaptador para fatiar
11- Suporte dos discos
12- Haste
13- Jarra
14- Corpo do processador

•**Tampa** (01): a tampa deverá estar bem encaixada e travada no corpo do processador antes do funcionamento. Em caso contrário, o aparelho não irá funcionar. Só retirar a tampa depois que as lâminas ou disco tenham parado completamente.

•**Conjunto de lâminas para picar** (02): usado para picar carnes sem osso, nozes, cebola, alho ou misturar geléias. Nunca usar este conjunto para picar gelo, pois as lâminas serão danificadas. Sugerimos não usar este conjunto de lâminas para picar grãos de café ou outras substâncias duras.

•**Tecla Desliga/Pulsar** (03): pressionar esta tecla para interromper o funcionamento do processador. Se esta tecla for mantida pressionada, a função Pulsar será acionada.

•**Tecla Liga** (04): pressionar esta tecla para dar início ao funcionamento.

•**Pilão** (07): usar para empurrar os alimentos contra os discos ou lâminas durante o processamento. Nunca utilizar os dedos para empurrar os alimentos.

•**Bocal** (08): cortar os alimentos em pedacinhos e introduzi-los no bocal.

•**Adaptador para ralar** (09): usado para picar verduras ou moer queijos duros. Certificar-se de que o disco esteja bem instalado em seu suporte antes do funcionamento. A explicação de como inserir ou remover o disco do seu suporte segue abaixo.

•**Adaptador para fatiar** (10): usado para fatiar batatas, cenouras e alimentos semelhantes.

•**Suporte dos disco** (11): ao picar ou fatiar alimentos o disco deverá estar bem instalado em seu suporte.

•**Jarra** (13): recipiente para conter o alimento processado.

•**Corpo do processador** (14): a base nunca deverá ser mergulhada em água para limpeza.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembalar cuidadosamente o Multi Processador de Alimentos ***Britânia***. Retirar todo o material da embalagem. Limpar todos os componentes do processador, com exceção da base, seguindo as instruções para limpeza e manutenção deste manual. Manusear as lâminas com extremo cuidado pois são muito afiadas.

TORTA DE FRANGO

Rendimento: 6 porções

Ingredientes
Do recheio:
1 cebola
4 xícaras de frango pré-cozido
6 batatas descascadas
6 cenouras
1 talo de aipo
Sal e pimenta-do-reino a gosto
6 xícaras de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

Ingredientes
Da massa
2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres (chá) de fermento químico
½ colher (chá) de sal
½ xícara de manteiga à temperatura ambiente
⅔ de xícara de leite
Temperatura: 220°C Tempo: 45 minutos

Modo de Preparo
Do Recheio
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), picar as cebolas e retirar da jarra (13). Colocar o adaptador para fatiar (10) e fatiar as batatas, as cenouras e o aipo. Acrescentar todos os ingredientes (exceto a farinha de trigo) ao caldo e ferver por 20 min. Para engrossar, retirar cuidadosamente ½ xícara de caldo. Dissolver as duas colheres de farinha no caldo. Cuidadosamente despejar esta mistura na panela com os legumes e mexer até que engrosse. Colocar em uma forma untada de 20 x 25 cm.

Da massa
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), misturar os ingredientes da massa: a farinha, o fermento, o sal e a manteiga. Acrescentar o leite através do bocal e parar assim que estiver sido absorvido. Fazer uma bola com a massa e abri-la sobre uma superfície ligeiramente enfarinhada. Cortar biscoitos de 5 cm e colocá-los sobre o recheio. Assar conforme as indicações.

Ingredientes
Do Molho
1 xícara de açúcar
½ xícara de vinagre
2 ovos
1 ½ colher (chá) de sal
1 xícara de molho de salada
1 ½ colher (chá) de mostarda
50 a 200 g de leite evaporado

Modo de Preparo

Do macarrão
Cozinhar o macarrão, escorrer e misturar com o óleo. Usando o conjunto de lâminas para picar (02), picar as cebolas, o alho, os pimentões verdes e os ovos, até que estejam bem picados. Usando o adaptador para ralar (09), ralar as cenouras.

Do Molho
Para fazer o molho, misturar o açúcar, o vinagre, os ovos e o sal. Aquecer numa panela, em fogo médio, até ferver, mexendo sempre. Deixar esfriar, misturar o resto dos ingredientes do molho, despejar sobre o macarrão. Levar ao refrigerador.

COZIDO DE ABÓBORA
Rendimento: 6 porções

Ingredientes
1 cebola
3 cenouras
6 xícaras de abobrinha ou abóbora amarela picadas
1 lata de sopa de creme de galinha
1 xícara de creme azedo
250 g de uma mistura para recheios (frango ou ervas)
½ xícara de manteiga derretida
Temperatura: 170°C Tempo: 25 a 30 minutos

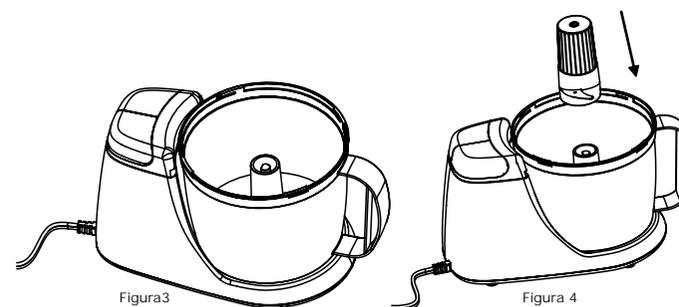
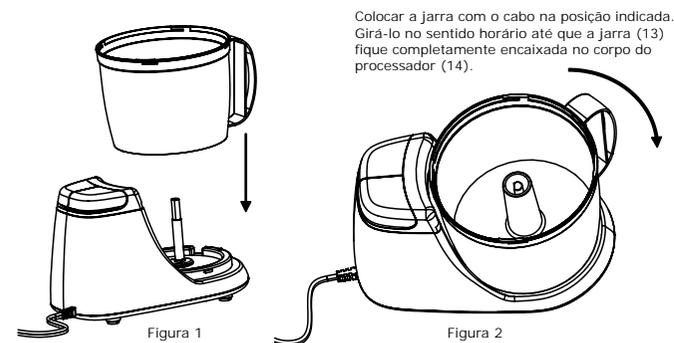
Modo de Preparo
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), picar as cebolas. Usando o adaptador para ralar (09), ralar as cenouras. Retirar as cenouras e a cebola da jarra (13) e reservar. Usando o adaptador para fatiar (10) fatiar as cebola.
Cozinhar os legumes por cinco minutos em água fervente. Escorrer a água e reservar. Misturar a sopa e o creme azedo. Acrescentar os legumes. Misturar o recheio com a manteiga derretida e espalhar metade no fundo de uma assadeira untada de 25 x 30 cm. Espalhar a mistura de legumes sobre o recheio e espalhar o recheio restante. Assar como indicado.

USANDO O MULTI PROCESSADOR DE ALIMENTOS

O Multi Processador de Alimentos poderá ser usado para picar, ralar ou fatiar alimentos. Usar os acessórios apropriados para executar cada função.

1. Para picar carne - utilizar o conjunto de lâminas para picar (02):

a) Encaixar a jarra (13) no corpo do processador (14) (Fig.1) e girá-la até o travamento completo (Fig. 2 e Fig.3).

b) Colocar o conjunto de lâminas para picar (02) na haste (12) do aparelho. Cuidar com as lâminas pois as mesmas são extremamente afiadas (Fig. 4).

c) Colocar a tampa (01) na posição indicada na figura 5 e girá-la no sentido horário até que sua lingüeta fique completamente travada no corpo do processador (14). Isto é um dispositivo de segurança que permite que o aparelho só funcione se a tampa (01) estiver corretamente instalada.

d) Conectar o processador a uma tomada elétrica.

e) Cortar a carne sem osso em pequenos pedaços e introduzi-los no bocal (08). Se necessário, usar o pilão (07) para empurrar. Quando o botão Liga (04) for pressionado, a carne será moída em poucos segundos. Não encher demasiadamente a jarra (13). Especialmente para carne bovina, o peso máximo que será processado de cada vez não deverá ultrapassar 300 g e o funcionamento máximo não deverá exceder 30 segundos. Um descanso mínimo de 1 minuto deverá ser observado entre dois ciclos consecutivos.

Figura 5

2. Para fatiar - utilizar o adaptador para fatiar (10):

a) Instalar corretamente a jarra (13) como ilustrado acima.

b) Montar o adaptador de fatiar (10) sobre o suporte dos discos (11). Sempre alinhar primeiro o lado direito sobre o suporte (11) e em seguida pressionar com uma pequena força o lado esquerdo do adaptador (10) (Fig. 6). Ao remover o adaptador (10), inverter a posição do suporte (Fig. 7) e pressionar com uma pequena força o lado direito para soltar primeiramente um dos lados.

c) Colocar o suporte dos discos (11) no centro da jarra (13) como ilustrado na (Fig. 8) e fechar a tampa (01). Certificar-se de que a tampa (01) esteja bem travada no corpo do processador (14) antes de iniciar o funcionamento.

SALADA DE FRANGO
Rendimento: 4 porções

Ingredientes
1 ½ xícaras de frango cozido
1 talo de aipo
4 cebolinhas verdes
2 ovos cozidos
1 pimentão pequeno
½ de xícara de molho de salada de sua preferência
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), processar os 5 primeiros ingredientes, até obter a consistência desejada. Misturar os outros ingredientes.
Dica: Para variar, utilizar peru no lugar do frango.

CREME DE QUEIJO E PIMENTÃO
Rendimento: 8 porções

Ingredientes
½ kg de queijo Cheddar
100 g de pimentão
2 xícaras de molho de salada de sua preferência

Modo de preparo
Usando o adaptador para ralar (09), ralar o queijo. Retirar da jarra (13). Usando o conjunto de lâminas para picar (02), picar os pimentões. Acrescentar o queijo, o molho de salada até que tudo esteja bem misturado.

SALADA DE MACARRÃO
Rendimento: 12 porções

Ingredientes
Para o macarrão
3 xícaras de macarrão cru, tipo penne
1 colher (sopa) de óleo
½ xícara de cebola
1 xícara de aipo
½ xícara de pimentão verde
3 ovos cozidos
½ xícara de cenoura

RECEITAS

DIP DE ESPINAFRE

Ingredientes
Rendimento: 4 xícaras

200 g de folhas de espinafre
300 g de castanhas d'água
1 xícara de creme azedo
1 xícara de iogurte sem sabor
2 maços de cebolinha verde, cortados em pedaços de 5 cm
2 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de folhas secas de estragão
½ colher (chá) de mostarda em pó
½ colher (chá) de pimenta-do-reino
2 dentes de alho

Modo de preparo
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), picar metade do espinafre e das castanhas d'água. Retirar da jarra (13) e reservar. Repetir o processo com a outra metade. Acrescentar os outros ingredientes na jarra (13) e processá-los até que todos os ingredientes estejam picados e bem misturados. Misturar todos os ingredientes, cobrir e levar à geladeira por 2 horas para acentuar o sabor.

DIP DE SIRI
Rendimento: 4 xícaras

Ingredientes
300 g de carne de siri
1 pepino médio descascado
400 g de cream cheese
½ xícara de maionese
2 colheres (chá) de molho de pimenta
2 colheres (chá) de molho inglês
½ colher (chá) de açúcar
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo
Usando o conjunto de lâminas para picar (02), colocar todos os ingredientes dentro da jarra (13) e processá-los até que todos os ingredientes estejam picados e bem misturados. Cobrir e levar à geladeira por 2 horas para acentuar o sabor.

d) Cortar os alimentos, por exemplo batatas, em pequenos cubos que possam caber no bocal (08). Se o pedaço for muito grande, não pressioná-lo com força.

e) Pressionar o botão Liga (04) para iniciar a operação.

3. Para ralar - utilizar o adaptador para ralar (09):

A operação de ralar é semelhante à de fatiar.

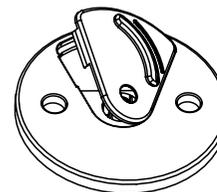
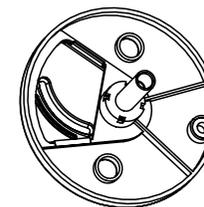



Figura 6 Figura 7

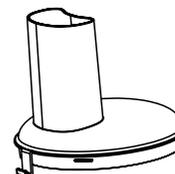
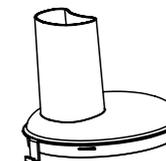



Figura 8 Figura 9

GUIA DE USO

As três funções do Multi Processador de Alimentos permitem picar, ralar ou fatiar uma grande variedade de alimentos.

LÂMINA	ALIMENTO	RESULTADO
Conjunto de Lâminas para picar	Pão Cenouras Aipo Cebolas Chocolate Alho Ovos (cozidos, duros) Nozes Salsinha, Ervas frescas Frutas duras Molhos	Migalhas Picadas Picado/Cubos Picado/Cubos Ralado Moído Picados Picadas, moídas Picadas Picadas Misturados
Adaptador para Fatiar	Maçãs, pêras Cenouras Aipo Cebolas Batatas	Fatiadas Fatiadas Fatiado Fatiadas Fatiadas
Adaptador para Ralar	Cenouras Batatas Abobrinha	Raladas Raladas Ralada

OBSERVAÇÃO: Certos alimentos não devem ser picados, ralados ou fatiados. Evite fatiar carne crua. Picar gelo ou moer grãos de café danificará o conjunto de lâminas para picar (02) e a jarra (13) do processador. Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.Desligar o aparelho e retirar seu plugue (06) da tomada antes de limpá-lo.

2.Esvaziar a jarra (13) e retirar todos os acessórios. Mergulhá-los, com exceção do corpo do processador (14), em água para facilitar a limpeza. Os adaptadores (09 e 10) e o conjunto de lâminas (02) poderão ser limpos com segurança em uma máquina de lavar louça. Manuseá-las com extremo cuidado, pois são muito afiados.

3.Limpar o corpo do processador (14) com um tecido umedecido. Nunca mergulhar o corpo do processador (14) em água para evitar o risco de choque elétrico. Secá-lo totalmente. Manter a área de travamento do corpo do processador (14) livre de partículas de alimentos.

4.Alguns tipos de alimentos poderão descolorir o plástico da jarra (13). Isto é normal e não causará danos ao plástico ou modificará o gosto dos alimentos. Esfregar o interior da jarra (13) com um tecido embebido em óleo vegetal para remover a descoloração.

Descarte para proteção do meio ambiente.